

高知の味、ふるさとの味をお届けします...

保存版

2025年冬

こうち版

ギフト



スープも割り下もシャモの味

南国市 ぐめんシャモ研究会



非常に濃厚な旨みと歯応えがあるシャモ肉。すきやきは、シャモガラで作った割り下で濃厚に仕上げました。シャモ鍋は、シャモガラをベースにしたスープに、シャモ肉を加え煮込むことにより、絶妙な味わいと風味を感じさせてくれます。また、シャモ肉を使った旨みのあるつくねも間違いのない美味しさです。



冷凍 冷蔵 常温 常温

ぐめんシャモすきやきセット

9902

6,800円

(税込価格7,344円)

シャモ肉350g
シャモつくね200g
シャモガラ割り下500g
※365日 ※ダンボール



冷凍 冷蔵 常温 常温

ぐめんシャモ鍋セット

9900

6,800円

(税込価格7,344円)

シャモ肉350g
シャモつくね200g
シャモ鍋スープ800g
※365日 ※ダンボール

ご注文受付期間 12月12日(金)まで

※商品お届け期間 11月18日(火)~12月24日(水)前後

●商品代金のご請求は、商品お届け予定日、もしくは翌週以降のご請求となります。

全品送料込み



フランスの郷土料理を
四万十からお届けします

四万十町 東大原路 ころんぽ

【キッシュ】四万十産茶卵、四万十ポーク、クリーム、国産の玉葱、人参などで作った具材をパイ生地にはじみ込みチーズを乗せてこんがり焼き上げました。
【濃厚ガトーショコラケーキ】四万十産茶卵を使用し、甘さ控えめながら食べ応えのあるガトーショコラです。

四万十栗、四万十産かぼちゃ、高知県産西山金時芋の3種類の味を楽しむモンブランタルトセット。モンブランクリームのみならず、タルト生地のサクッとした食感が美味しく、甘さ控えめに仕上げました。四万十の意が詰まった絶品です。

四万十栗をたっぷり使用したクリームとサクッとしたタルト生地が美味しい上品な甘さのモンブランと、外はカリッ中はもっちり食感が特徴のカヌレのセットです。カヌレはプレーンとホワイトチョコがけの2種類楽しめます。



冷凍 冷蔵 常温 常温

四万十キッシュ & 卵屋さんの濃厚ガトーショコラ詰合せ

9904

4,050円

(税込価格4,374円)

キッシュ 1ホール(直径約15cm)
卵屋さんの濃厚ガトーショコラケーキ(約100g) × 3個
※60日 ※クラフト紙袋

冷凍 冷蔵 常温 常温

土佐のモンブランタルトケーキセット3種

9906

4,050円

(税込価格4,374円)

四万十栗・万次郎かぼちゃ・西山金時芋の各モンブランタルトケーキ(1個約100g) × 各2個
※60日 ※クラフト紙袋

冷凍 冷蔵 常温 常温

四万十栗のモンブランタルト & 茶卵カヌレの詰合せ

9908

4,050円

(税込価格4,374円)

モンブランタルトケーキ(約100g) × 3個
カヌレ2種 × 各3個(プレーン、ホワイトチョコがけ) 各約50g
※60日 ※クラフト紙袋